**Символы Швейцарии**

Швейцария — страна маленькая, всего-то сорок с небольшим тысяч квадратных километров. Она даже меньше Московской области. Зато здесь целых четыре государственных языка — немецкий, французский, итальянский и ретороманский.

Швейцария — это символ стабильности, мира и порядка. Прилагательное «швейцарский» сразу тянет за собой другие слова. Швейцарский банк, швейцарские часы, швейцарский сыр, швейцарский нож, швейцарский шоколад. Все это — символы Швейцарии, которые прославили ее на весь мир.

Городок Грюйер — одна из столиц швейцарского сыроварения, как будто застыл в прошедшем времени. Основан он в XII веке и с тех пор, кажется, не сильно изменился.

Историки считают, что швейцарский сыр возник тысячу лет назад. Когда попадаешь в Грюйер в это очень легко поверить.

Старые дома, булыжные мостовые, повсюду изображение странной птицы, похожей на журавля, — это герб графа Грюйерского. На холме церковь и графский замок. В XIII веке за какие-то уже забытые заслуги местечко получило статус города. Так оно городом и осталось, наверное, самым маленьким в Швейцарии.

До сих пор многие жители Грюйера делают сыр домашним способом, там же, где пасут коров. Но это летом. Зимой они перегоняют коров с горных пастбищ вниз.

Сильвия тоже в конце осени перевела свое стадо в коровник. Здесь эти помещения выглядят очень даже неплохо — чистые, уютные, светлые.

Швейцарцы обожают своих коров. У каждой коровы есть свой парикмахер. Ежегодно здесь даже проводятся конкурсы красоты среди коров. Швейцарцы шутят: конкурсы красоты проводят среди коров, а не среди женщин, потому что коровы красивее, чем женщины.

Шутка, на мой взгляд, так себе. Но, наблюдая за тем, как местная жительница Сильвия ворочает сено, я подумала, что в этой стране действительно к коровам относятся бережней, чем к женщинам.

Завод в Грюйере небольшой, но знаменит на весь мир. За год здесь перерабатывается почти шесть миллионов литров молока. Сначала оно попадает в огромные чаны. В них его подогревают до определенной температуры и, добавив закваску, держат, пока не створожится, постоянно помешивая. Когда процесс образования сыворотки завершен, ее переливают в формы, прессуют и погружают в соляной раствор.

Сырные головы Грюйер — чуть ли не самые большие в мире, каждая весит около 30 килограммов. Качество сыра, вроде бы от размеров не зависит. Просто такие большие сыры здесь делали на протяжении веков. Это традиция. Вызревает сыр в погребе пять месяцев.

Готовность сыра мастер определяет, постучав по нему молотком. Зрелая голова тверже, и удар получается звонче.

При заводе есть небольшой ресторан. Конечно, сырный. И конечно, главное блюдо здесь — знаменитое швейцарское фондю. В Грюйере его делают из местного сыра. Готовить фондю не сложно. В подогретое белое вино со специями добавляют тертый сыр. Когда он расплавится, доливают чуть-чуть кирша — вишневой водки, и все, можно есть, макая в котелок кусочки белого хлеба.

Сейчас фондю и у нас и в Швейцарии готовят в лучших ресторанах. А придумали эту еду бедные альпийские пастухи, у которых в их горных хижинах не было ничего, кроме сыра, хлеба и вина. Ни о каком особом сыре для фондю, конечно, и речи не было. В котелок просто бросали засохшие остатки…

Фондю запивают белым вином, вишневой водкой или чем-нибудь горячим — кофе или чаем. Но ни в коем случае не холодной водой — может случиться заворот кишок.

Делать все по высшему разряду для швейцарских ремесленников всегда было непреложным правилом. Повелось это со средних веков — тогда за качеством строго следили ремесленные гильдии. Сегодня главным символом швейцарского качества считаются часы. Но так было не всегда.

История швейцарских часов началась во Франции. Когда там пошли гонения на гугенотов, те стали перебираться в соседнюю Женевскую республику. Среди беженцев было много ювелиров. Порядки в протестантской Швейцарии религиозный реформатор Кальвин установил тогда очень строгие.

При Кальвине ювелирам было трудно развернуться. Он был очень строг, осуждал роскошь и запретил своим последователям носить дорогие украшения. Поэтому ювелиры перестали делать серьги кольца и браслеты и переключились на часы и музыкальные шкатулки.

Так, благодаря Реформации лучшие ювелиры Европы превратились в швейцарских часовщиков. Часы в этой стране повсюду. Всех видов и размеров.

Швейцарцев нельзя назвать несчастливыми людьми, и тем не менее они постоянно следят за часами. Даже по цветочной клумбе здесь можно определить время. Время, кстати, точное... Ничего удивительного, что первые цветочные часы были придуманы именно в Швейцарии.

Редкий иностранец, приехав в эту страну, не купит себе часы. Но особо большие до них охотники японцы. Поэтому на этикетках в крупных магазинах обязательно присутствуют иероглифы.

Швейцарские часы — это не только всем известные марки, но и множество часовых мастеров-одиночек. Один из таких мастеров живет в Лозанне на бульваре де Гранси.

Здесь в полуподвальном помещении находится офис и мастерская, наверное, самого известного из ныне живущих мастеров — Винсента Калабрезе.

Собственно, славу швейцарским часам создали такие одиночки, как он. В их мастерских рождались и рождаются новые технические идеи, они создают экземпляры, за которые знатоки готовы платить десятки тысяч долларов.

Калабрезе известен тем, что постоянно экспериментирует. И все до последнего винтика в своих часах вытачивает собственными руками. В год он делает всего несколько экземпляров — только под заказ.

Калабрезе получил несколько патентов на свои изобретения. Они касаются в основном повышения точности хода и компоновки механизма. Дизайн часов Калабрезе всегда отличается особой оригинальностью: у одних только одна стрелка, минутная, а часы показаны в кружочке посередине, у других имеется нечто вроде указателя уровня бензина в машине, только стрелка показывает, на сколько времени осталось завода.

Винсент Калабрезе придумывает разные забавные вещи, иногда с оттенком фривольности.

Умением создавать совершенные, безотказно работающие механизмы в Швейцарии славятся отнюдь не только часовщики.

Знаменитые швейцарские армейские ножи годятся, говорят, для самых тонких операций. Однажды таким ножом доктор провел трахеотомию и спас пассажира самолета, подавившегося во время обеда…

Многофункциональный нож появился в швейцарской армии в 1889 году. Связано это с тем, что тогда на вооружение поступила винтовка нового образца. Чтобы разобрать и собрать ее, требовалась отвертка. Тогда и решено было снабдить солдат не простым, как раньше, ножом, а более сложным: с отверткой, шилом и открывалкой для консервов.

А мода на швейцарские ножи появилась гораздо позже. Ее завели американские солдаты, наводнившие Европу в конце Второй мировой войны.

В Швейцарии две крупные фирмы делают армейские ножи. Правительство, чтобы не создавать монополии, разделило государственный заказ между ними поровну. Заказ, замечу, не маленький.

Нож входит в обязательный комплект военного снаряжения, а в Швейцарии все взрослые мужчины военнообязанные и регулярно ездят на сборы. Значит, у каждого швейцарского мужчины должен быть швейцарский нож.

Сыр ли, часы ли, нож — швейцарцы все доводят до совершенства. То ли это у них в крови, то ли все дело в природе, которая их окружает. Ведь ее иначе как совершенной не назовешь.